食品・飼料・環境検査キット ＜きっとセーフ＞ シリーズ

ELISA-Tek 加工肉種判別キット

ELISA 法による家畜の肉種判別（定性）、飼料中の動物組織検出

加工食品・飼料中の肉種判別用のキットで、肉製品・缶詰製品の品質検査用として USDA-FSIS 公定法に準拠しています。ウシ・ブタ・家禽・ヒツジ・ウマ・シカ・七面鳥の各種別に熱安定的な特異タンパクを ELISA 法により検出、種別を同定検出します。
また、BSE 対策の一環で、飼料中に動物組織が混入していないことを確認するキットとして応用が研究・検証され、日本をはじめ多くの公的機関に標準法として採用されています。

品名 **価格 コード** **仕様** **キット内容**	**ELISA-Tek 加工肉種判別キット　（製造：ELISA Technology Inc 社）** **ウシ（6191L611）、ブタ（6191L621）、家禽（6191L631）、ヒツジ（6191L641）、ウマ（6191L651）、シカ（6191L661）、七面鳥（6191L671）各種 96 ウェル仕様 120,000 円** **ミックス 3 種(牛・豚・家禽)×32 ウェル（6191L601S3）、ミックス 4 種(牛・豚・家禽・羊)×24 ウェル（6191L601S4） 各 150,000 円 ※ミックスカスタムもできます。3 種、4 種とも 160,000 円** **マイクロタイタープレート（目的動物種抗体を固着）：8ウェルストリップ×12 本** **陽性コントロール1本、陰性コントロール（＝目的外動物種の陽性コントロール）2 本、抗体液（ビオチン化）、アビジン酵素複合体液、ABTS 濃縮溶液、クエン酸バッファー、反応停止液、洗浄バッファー濃縮液：各1本**
目的・用途	加熱済みの肉・肉製品におけるウシ、ブタ、家禽、ヒツジ、ウマ、シカ、七面鳥の各肉種の定性判別 飼料中における上記動物由来成分の検出
原理と検出限界	ELISA 法 各肉種混入約1％＝USDA の肉種判別基準として （肉製品の加工度合いにより異ります。また骨、ゼラチン質、血液、ドリップ、卵などにも陽性反応を示す場合があります。） 開発のベースとなった ELISA 法の研究では、125-250ppm 相当の感度と報告されています。
所要時間 **保存条件**	操作（前処理含）約 5 時間 4～8℃、露光厳禁
前処理 **操作** 詳細はキット説明書原文をよく確認して下さい	肉・肉製品：　ホモジナイズした試料 5gに 0.9%食塩水 10mL を加え 60 秒間ストマッカーでホモジナイズ（未加熱品は 95-100℃で 15 分間加熱する） ⇒60 分間静置後、かき回して再度 10-15 分間静置する ⇒上清をワットマン No.4 相当のろ紙でろ過したろ液、あるいは遠心分離（10,000G、10 分間）後の上清液を試験する。（スラリ状物質がある場合は遠心分離） 動物用飼料：　2 倍量の 0.9%食塩水で抽出。液が取れない場合は 3 倍量とする ①抽出試料、各標準を 100μL づつそれぞれのウェルに滴下し振とう、 ②室温(21-25℃)で 60 分間インキュベート。ウェル内の液を廃棄後、洗浄バッファーで3度洗浄。 ③各ウェルに抗体液を 25μL ずつ滴下し、振とう ④室温で 60 分間インキュベート。ウェル内の液を廃棄後、洗浄バッファーで3度洗浄。 ⑤各ウェルにアビジン酵素複合体液を 25μL ずつ滴下して振とうする。 ⑥室温で 30 分間インキュベート。ウェル内の液を廃棄後、洗浄バッファーで6度洗浄。 ⑦各ウェルに ABTS 溶液を 50μL ずつ滴下して振とうする。 ⑧室温で 30 分間インキュベート。 ⑨各ウェルに反応停止液を 50μL ずつ滴下して振とうする。 ⑩90 分以内に目視で判定するか、吸光度（414nm、405-420nm）を測定する。
その他必要機器 試薬	バッグミキサー（ストマッカー）、ろ過器具、遠心分離機、50/100μL 用マイクロピペット、（必要に応じ）フォトメーター(414nm（405-420nm）、できれば 492nm（485-500nm）との複波長)など

本品は食品衛生・環境等に関わる自主検査用キットであり、臨床検査等診断に用いることはできません。　必ず取扱説明書等をご覧頂き、使用・保管・廃棄等の方法には充分ご注意下さい。　なお、価格・仕様など、内容を予告無く変更する場合があります。

アヅマックス株式会社　http://www.azmax.co.jp/　E-mail:sales@azmax.co.jp
東京営業所 〒104-0032 東京都中央区八丁堀 1-10-7 Tel 03-5543-1630 Fax 03-5543-0312

食品・飼料・環境検査キット ＜きっとセーフ＞ シリーズ

ELISA-Tek ブタ肉骨粉 加熱評価キット EC 機関の協同研究で ELISA-Tek のブタ用キットを肉骨粉評価用にキャリブレーションしたもの。適正な高温高圧のもとで加工されたか否かを確認します。お問合せください。

本品は食品衛生・環境等に関わる自主検査用キットであり、臨床検査等診断に用いることはできません。　必ず取扱説明書等をご覧頂き、使用・保管・廃棄等の方法には充分ご注意下さい。　なお、価格・仕様など、内容を予告無く変更する場合があります。

アヅマックス株式会社　http://www.azmax.co.jp/　E-mail:sales@azmax.co.jp
東京営業所 〒104-0032 東京都中央区八丁堀 1-10-7 Tel 03-5543-1630 Fax 03-5543-0312